Tartes fines de St Jacques

35mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

Tartes : 1 pâte feuilletée + 1 poireau + 16 noix de Saint-Jacques
100gr beurre +1 pincée sel +1 tour de moulin à poivre
Sauce : 1 verre vinaigre de vin + 2 échalotes + sel + poivre
2 verres fumet poisson + 150gr beurre ½ sel très froid
Décoration : Cerfeuil + Vinaigre balsamique

Préchauffer le four th.200°.
Découpez quatre cercles dans la pâte en appuyant un petit plat rond à l'envers.
Piquez-les à l'aide d'une fourchette et les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Couvrez avec une seconde plaque (ou un moule posé à l'envers) et enfourner 10 minutes
Lavez le poireau et coupez-le en julienne Faites chauffer le beurre dans une casserole, mettez les lamelles de poireaux et couvrez d'une assiette.
Laissez fondre à feu doux pendant environ 5 minutes , ajoutez une pincée de sel et de poivre.
(Attention, les poireaux doivent juste fondre. Ne les laissez pas roussir.
Sortez les ronds de pâte du four lorsqu'ils sont aux 3/4 cuits
Parsemez la julienne de poireaux sur les fonds de feuilletage
Escalopez (coupez) chaque noix de Saint-Jacques en 3 ou 4 pour en faire des rondelles, Disposez ces rondelles en rosaces pour couvrir les poireaux. Enfourner à nouveau 5 à 10 minutes en surveillant
Confectionner le beurre blanc au TM21 (Préparez le beurre blanc : épluchez et hachez les échalotes, mettez-les dans une casserole avec le vinaigre, le fumet de poisson et du poivre. Laissez réduire des deux tiers. Coupez des morceaux de beurre, écartez la casserole du feu et jetez-y le beurre d'un seul coup Fouettez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pommade lisse et non mousseuse. Salez et poivrez)
A la sortie du four vos tartes doivent être comme sur la photo
Il ne vous reste plus qu'à Placer la tarte au centre de l'assiette, nappez les bords de l'assiette de beurre blanc et décorez avec des pluches de cerfeuil et quelques gouttes de vinaigre balsamique. Servir avec un Côtes de Nuit (blanc de Bourgogne)

Le papier sulfurisé et la plaque du four permettent à la pâte de ne pas monter et de ne pas s'effeuiller.
Le beurre très froid dans le liquide chaud fond tout de suite très bien et il est un peu saisi.

created by free version of DocuFreezer